

Roulades de veau farcies



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

100 g [Pecorino](#) râpé
600 g veau (12 minces
tranches)
200 g mie de pain
50 g persil
3 cl huile d'olive
2 gousses d'ail
sel, poivre

Préparation

Aplatissez les tranches de veau à la feuille. Trempez la mie de pain dans un peu d'eau. Hachez et pilez au mortier le persil et l'ail, incorporez la mie de pain. Assaisonnez (sel et poivre du moulin). Huilez les tranches de viande sur les deux faces. Farcissez-les au moyen de la mie de pain aromatisée. Roulez-les. Tenez-les fermées avec un hâtelet (petite broche). Faites-les rôtir au gril sur des braises de bois incandescentes mais sans flammes.